

للكبسة اللذيذة
لزيز الزاق
صيغة طهوية
سلسلة-٢
مدراس كاري مسحوق
www.manalonline.com
ESTD
1883
السفينه

مسحوق كارى
المدراس
بماركة السفينه



الاسم الموثوق به في البلدان العربيه منذ ١٨٨٣م

ماهو مسحوق كاري المدر المدراس ماركة السفينة ؟

مزيج خاص منتخب من توابل الدرجة الأولى المتنوعة الأ ولى المتنوعق لأطفاء الطعم المميز و اللذيذ و النكهه على أطباقكم.

شكراً لثقتكم بنا و نأمل أن تزودنا بمقترحاتكم فيما يتعلق.

أ. الطبخات "الاطباق" التى تستخدمون فيها مسحوق كاري المدراس.
ب. المدة الزمنية لاستهلاك عبوة ال ٢٥٠ ام/ ٥٠٠ غرام.
ت. المنتجات التى ترون انتاجها تحت ماركة علامة السفينة.
ث. التحسينات المطلوبه على المنتج و عبوانه.

نحن نحتاج مو افقتكم على موافقات المستهلكين على امتداد العالم بالطبخات التى تكرمتم بتزويدنا بها و نرى أنها تناسبهم خصة وأن المنتج عالمياً.

وفي ذات الوقت اذا رغبت في موافقتك بطبخات الاخرين فنأمل أن تسجل معنا على موقع الانترنت الخاص بنا أو أكتب لن أو أكتب لنا على العنوان التالي.

شركة أم- أم بو نجباجي للتوابل المحدودة
٤٢' أنا دلال بودار مارق' مومبي- ٢ (الهند)
بريد الكتروني : exports@poonjiaji.com
موقع انترنت : www.poonjiaji.com

لطيف واللذيذ للذوق

تحدين مرفق طيه محمو عه من الأطباق العربيق التي يمكن اعدادها بو اسطه كاري مدراس ماركة السفنية و اليضأ و اطباق هنديه ولكن لا تحصاري نفسك في هذه الأطباق فقط حيث بامكلنك طبخ المزيدمن الأطعربية و الايرانية والهنديه و غير ها من الأطعمة العالميه الحديد منها و التقايدى بو الى السطة مسحوق كاري مدراس السفينة.

طريقة الأستعمال

استعمل مسحوق الكارى مدراس السفينة كما هو موضح في موضح في هذا الكتيب اذا رغبنا في نكهة قوية فيلز م اضفة التوابل الأخراى القوية الر ائحه مثل القرفة ' الهيل و غير ها و اذا رغبنا في مذاق حار فيمكن اضافة الفلفل الأحمر.

بعض الأسس العامه للاستحدام :

١) البرياني مكبوس و سالونا : معقة عبيرة واحدة لو حد كيلوجرام من لحم البقر أو الدجاج أو السماك أو الروبيان.

٢) السمك المقلية : نصف ملعقة صغيرة لقطعة وأعدة او ملعقة كبيره الكيلو جرام و أحد من السمك.

٣) أطباق من اللحم المفروم : ملعقة صغيرة لقطعة كبيره لكيلو جرام وأحد من السمك.

٤) سموسة اللحم / الدجاج / النبات من الحضر : ملعقة صغيرة لكيلو جرام و احد من الحشوة.

٥) كية الروبين الحليجي : ملعقة صغيرة لكل كيلو جرام من الحشوة.

٦) البيض المقلي و عجاة البيض: ربع ملعقة صغيرة لكل بيضة و آحدة.

شوربة البطاطس

وقت الطهي ٤٠ دقيقة * يكفي لعدد ٦ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	١/٢ ملاعق صغيرة
كارات مفروم	٢ حبة صغيرة
بصل مفروم	٢ حبة متوسطة
زيت	٣ ملاعق كبيرة
مكعباة بطاطس	٢ حبة متوسطة
مرق دجاج "مكعباة"	١/٢ ٣ كوب
ملح	٢ ملعقة صغيرة
فلفل أبيض	١/٨ ملعقة صغيرة
كريمة	١/٢ كوب

طريقة الطهي :

١) سخني الزيت في قدر مسط الحجم ، أضيفي الكرات و البصل و أطبخي من ٨ـ١٠ دقائق الى أن يصبحا لينين.

٢) أضيفي كاري مدراس (السفينة) ، البطاطس ، المرق ، الملح و الفلفل.

٣) دعي الخليط يغلي ثم خففي النار و أتركيه ٢٥ـ٣٠ دقيقة الى أن ينضج البطاطس.

٤) يتم خلط الخليط أعلاه الى أن يصبح ناعماً ثم يعاد الى القدر ويسخن مرة أخرى.

٥) أضيفي الكريمة وقلبيها ، أنثري بعض كاري مدراس (السفينة) على سطح الشوربة.

جباب العيش

وقت الطهي ٥٠ دقيقة يكفي لعدد ٨ اشخاص

المكونات :

أرز بسمتي سبق نقعه	١ كوب
لحم غنم مفروم	٢٥٠ جرام
ثوم	٣ فص
كاري مدراس (السفينة)	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٤ ملعقة صغيرة
بهار ات مشكلة	١ ملعقة صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
الحشو :	
حمص	١/٣ كوب
بصل مفروم	٢ حبه كبيرة
سمن	٢ ملعقة كبيرة
زبيب	١/٤ كوب
كاري مدراس (السفينةا)	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٤ ملعقة صغيرة
بهارات مشكلة	١ ملعقة صغيرة
ملح	١/٢ ملعقة صغيرة
زيت للقلي	

طريقة الطهي :

١) الحشو : أغمري الحمص بماء مملح و أسلقية ٣٥-٤٠ دقيقة الى أن ينضج صفيه، أطبخي البصل بالسمن الى أن يصبح شفاف، أضيفي الحمص المسلوق الزبيب، كاري مدراس (السفينة) الهيل، البهارات، الملح . دعيه جنبا ليبرد.

٢) اغمر ي الأرز بماء مملح و اسلقيه ٢٠-٢٥ دقيقة الى أن ينضج صفيه، اتس اتركيه ليبرد.

٣) ضعي الأرز و اللحم ، كاري مدراس (السفينة) الثوم ، الهيل ، البهارات و الملح ، افرمي الخليط في مفرمة اللحم الى أن يصبح عجينة كبة ناعمة.

٤) خدي قطعة من عجينة الكبة ، أحشيها بحو الي ملعقة صهيرة من الحشو وشكليها مثل الكرة، ضعيها بالثلاجة ٤٠-٦٠ دقيقة.

٥ .سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أقلي الكبة ٤-٦ دقاكق الى أن تصبح ذهيا اللون.

الكبسة [أرزمع اللحم]

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي عدد ٨ اشخاص

المكونات:

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢,٥ كوب	ارز بسمتي
٤ ملاعق كبيرة	سمن
٢ كبيرة	بصل مفروم
٤ كبيرة	فصوص ثوم مفرومه
٢ كيلو غرام	ساق او كتف غنم (كامل أو مقطع)
٤ كبيرة	طمطم مفروم
٢ قطعة	قرفة
٢ حبة	اوراق الغار
٤-٦ حبة	قرنفل
١/٢ ملعقة صغيرة	هيل مطحون
١/٢ ملعقة صغيرة	كركم مطحون
١/٢ حبة	ليمون مجفف (اللومي)
١/٤ كوب	عجينة الطماطم
١/٨ ملعقة صغيرة	فلفل اسود
١ ملعقة كبيرة	الملح
	لوز مقلي و مقلي وحبات صنوبر للزينة

طريقة الطهي :

١. ينقع الأرز في الماء الحار الى ١٥-٢٠ دقيقة ثم يصفى الماء.

٢. يقلى البصل و الثوم في السمن حتى تصبح ذهبية اللون، اضف لها اللحم و يستمر في القلي حتى يصبح المزيج بني اللون يغطى اللحم بالماء ويضاف الطماطم، مسحوق الكري المدراس ماركاة السفينة و التوابل و اطبخ على الحرارة المتوسطة الى ساعتين حتى تنضج اللحمة وتصبح سهلة المضغ.

٣. توضع اللحمة جانباً، يصفى المرق ويضاف الملح و الفلفل، يستمر في غلي المرق ثم ضاف الأرز، ضع الغطاء، وقلبها على الحرارة الخفيفة الى ٢٥-٣٠ دقيقة.

٤. ضع الأرز في الطبق الكبير، رتب اللحم على سطحه، زين بالمكسرات المكسرات المتنوعة.

رقاق محشي

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
زيت	٢ ملعقة كبيرة
بصل مفروم	٢ حبة كبيرة
مكعبات جزر	١ حبة كبيرة
زبيب	١/٤ كوب
كزبرة خضراء مفرومة	٣ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٢ ملعقة صغيرة
عجينة الرقاق	١٠ قطع
زيت أو زبدة مذابه	٤ ملعقة كبيرة

طريقة الطهي :

١. يقلى البصل بالزيت الى أن يصبح شفافاً ، أضيفي كاري مدراس (السفينة) و قلبي على نار متو سطة لمدة دقيقة ، أضيفي الجزر الزبين الحبيب و استمري بتقلب الخليط على النار لمدة ٥ دقيقة ، أضيفي الكزبرة، الملح، الهيل، ضعي الخليط جانباً.

٢. سخني الفرن على درجة ١٩٠٥م (٣٧٥ف).

٣. افردي قطعة من الرقاق امسك ، اثنيها الى نصفين، امسحيها بالزبدة المذابة باستعمال فرشاة، ضعي بعض الحشو على طرف العجينة ثم لفيها بشكل أصبع وثبتي الحواف الى اسفل.

٤. أمسحي الرقاقات بمزيد من الزبدة، ضعيها على صينية، اخبزي ١٠-١٢ دقيقة الى أن تصبح ذهبية اللون.

أرز بالكاري

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
أرز بسمتي أو اي أرز آخر طويل الحبة	٢ كوب
زيت أو سمن	٤ ملعقة كبيرة
بصله مفرومه	١ حبة كبيرة
فلفل أخضر مفروم	١/٢ حبة كبيرة
بزيلاء مجمدة	١/٢ كوب
ملح	٢ ملعقة صغيرة
ماء	٢ ٣/٤ كوب
مكسرات محمصة	

طريق الطهي:

١. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات ، ثم انقعيه في ماء دافئ مملح لمدة ١٥-٢٠ دقيقة ، صفيه من الماء.

٢. سخني الزيت في قدر متوسط ، أضيفي البصل و الفلفل ، قلبي على نار متوسطة لعدة دقائق ، أضيفي الأرز وقلبي الى أن يصبح ذهبي اللون.

٣. أضيفي في كاري مدراس (السفنة) الملح ، البازيلاً والماء ، قلبي جيداًثم دعي الأرز يغلي على نار قوية.

٤. غطي القدر ، خففي النار و اتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن ينضج.

٥. قلبي الأرز بالشوكة لتنفصل حبيباته عن بعضها ضعية في طبق التقديم ثم وزعي المكسرات على سطحة.

6

دجاج بالكري

وقت الطعي ٢٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
زيت أو سمن	٣ ملاعق كبيرة
صدور الدجاج بدون الهاظام وبدون الجلد	٤ قطعات
شرائح بصل	١ كبنرة
الثوم	٤ فصوص كبيرة
زنجبيل طازج مفروم	١ ملعقة صغيرة
ملح	١/٢ ملعقة صغيرة
فلفل 'شطة'	١/٢ ملعقة صغيرة
حيب جوز الهند	١ كوب
طماطم مقشورة و مفرومة	٢ كبيرة
ملح / فلفل أسود / بقدونس	

طريقة الطهي :

١. ذر بعض الملح و الفلفل الأسود على جانبين الدجاج.

٢. سخن الزيت في المقلاة العميقة ' أضيفي الدجاج واستمرى في القلى مع التقليب حتى يصبح لونه ذهبياً من كل الاتجاهت ثم ضعيه جانباً.

٣. يقلى البصل في المقلات لدقيقة و احدة حتى يصبح هشاً نو عا ما ثم يضاف الثوم ويستمر في التحريك حتى يصبح لون المزيج ذهبحياً اضف الزنجبيل' مسحوق كاري المداس بماركة السفينة التوابل' الملح و الفلفل' حرك و أقلى لدقيقة و احدة.

٤. يضاف حليب جوز الهند' الطمطم و الدجاج يستمر في القلي حتى العليان ثم تغطى المقلات يترك المزيج

على نار هادئة ١٠-١٥ دقيقة حتى يصبح الدجاج هشاً وصلصة الطماطم كثيفة ولونها فاتح.

٥) يتم سكب المزيج في طبق التقديم ويزين بالبقدونسز ويقدم مع الأرز.

برياني من لحم الدجاج او الحمل

وقت الطهي ٥٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

كاري مدراس (السفينة)	٤ ملاعق كبيرة
أرز هندي بسمتي	١٢٥ جرام
زيت نباتي / زبدة	٤ ملاعق كبيرة
شرائح بصل	١٠٠ جرام
عجينة الزنجبيل والثوم	٨٠ جرام
طماطم مفروم	٢٠٠ جرام
دجاج أو لحم غنم "بدون عظم"	٢٠٠ جرام
أوراق الكزبرة المفرومه	٢ ملعقة كبيرة
نهنا ع مفروم	٢ ملعقة كبيرة
لبن مصفى	٢ ملعقة كبيرة
ماء نقي	١/٢ كوب

١) أغسلي و أنقعي الأرز في الماء لمدة ٣٠ دقيقة ثم قومي بتصفية الماء.

٢) يغلي الأرز حتى ٧٥٪ نضج ثم يوضع جانباً.

٣) يسخن الزيت على قدر ثم يتم قلي شرائح البصل حتى يصبح لونها بني

٤) تظاف عجينة الزنجبيل والثوم ثم يستمر في القلي لمدة دقيقتين ثم يضاف مسحوق الكاري المدراسي مركة السفنة ويستمر في القلي لمدة دقيقة.

٥) تضاف الكزبرة المفرومة مع قطع الدجاج أو اللحم ويستمر في القلي لمدة دقيقتين مع التحريك.

٦) تضاف الكزبرة المفرومة والنعناع واللبن المصفي و ١/٢ كوب ماء ثم يغطى القدر حتى تنضج قطع الدجاج أو اللحم.

٧) في طبق فرن عميق يتم وضع الطبقة الأولى وهي عباره عن ١/٣ كمية الدجاج أو اللحم، الطبقة الثنية ٣/٤ كمية الأرز، الطبقة الثالثة ٢/٣ كمية الدجاج أو اللحم، أو اللحم، الطبقة الرابعة ٣/٤ كمية الأرز.

٨) يغطى الطبق ويوضع داخل فرن على درجة ١٣٠-١٤٠ سنت قريد ١٥-٢٠ دقيقة.

٩) يزين الطبق بأوراق الكزبرة و شرائح البصل المقلي.

١٠) يقدم الطبق الطبق ساخناً مع اللبن.

بولو انديانا (الدجاجة القشدية)

وقت الطعي ١٥ دقيقة * عدد الأشخاص ٦-٨

كاري مدراس (السفينة)	٢ ١/٢ ملعقة
لحم الدجاجة	٥٠٠ جرام
زيت	٢ ملعقة
عجينة الزنجبيل والثوم	٢ ملعقة
الصلصة البيضاء	٢٠٠ ملى جرام
القشدة	٥٠ ملى جرام
الجبن المزعج	٥٠ جرام

الصلصة البيضاء

الزبدة	٢٠ جرام
الدقيق المكرر	٢٠ جرام
حليب	٢٠٠ ملى جرام

الصلصة البيضاء

١) سخن الزبدة. اضفها الدقيق المكرر وامزجها جدا.

٢) اضف حليب بتمهل امزج بالتحريك بوساطة الملعقة أو العصاء لكى اجتنب الكتلات. يغلى برفق تحت نقطة الغليان الى نصف ساعة وبعده وضع لها جانبا.

---

١) مالح قطعات الدجاج المائدة من الزيت و ١)عجينة الزنجبيل واثوم وملعقتين كاري مدراس (السفينة)

٢) سخن ملعقة الزيت الواحدة. واطبخ قطعات الدجاجة حتى هى البنى اللون.

٣) اضف الصلصة البيضاء مع ١/٢ (نصف) ملعقة المائدة من كاري مدراس (السفينة)

٤) فى الأخر للطبق' اضف القشدة والجبن المزعج.

٥) اخدم مع أرز ريستو (أرز باسمتى) أو الخبز.

شيتيناد الدجاج اوالحمل

وقت الطهي ٣٠ ساعة * عدد الأشخاص ٤

كاري مدراس (السفينة)	٤ ملعقة كبيرة
بصل مفروم	٤ متوسط
لبن جوزة الهند	١ كوب
البطاطس (المقطعة فى اربعة)	٢٠٠ جرام
زيت نباتى	٢ ملعقتين
ذرور الخردل	١ ١/٢ ملعقة صغيره
أوراق الكارى	٢ عدد
فلفل اسود مسحوق	١/٢ ملعقتين
قطعات الحمل أو الدجاج (مع العظام)	٥٠٠ جرام
الماء	١ كوب

١) سخن الزيت فى المقلاة واضف ذرور الخردل.

٢) عندما الذرور هى تقطق اضف أوراق الكرى و البصل المملوقة وقلى حتى هى البنى اللون الخفيفه.

٣) اضف قطعات الحمل / الدجاج والفلفل الاسود المسحوق الكارى المدراسى بماركة السفنيه وقلى خفنية الى ٢ دقيقتين

٤) اضف البطاطس وحركها و قلى الى ٢دقيقتين ـ اضف الماء ولبن الحوزة الهنديه الحم قلى حتى الحم ينضج (١٥ دقيقه).

٥) زينها مع الحوزة الهنديه المبشره وأوزاق الكزبرة المفرومه.

اخدم حاراً مع الارز البسمتى الهنديه المتبخره أو والخبز الهندى.

10

الصلصة الحلوية والخامة للسلطات

وقت الطهي ١ ساعه * يكفي لعدد ٣ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	١/٤ ملعقة كبيرة
البيض	عدد ٣ بيضات
السكر	١/٢ كوب
الدقيق	٢ ملعقة كبيرة
الملح	ملعقة كبيرة
عصارة الليمون	١/٣ كوب
خل أبيض	١/٣ كوب
الحليب	١ كوب
الزبدة	٢ ملعقة

طريقه الطهي -

١) أخفق البيض.
٢) أخلط السكر و الدقيق و الملح و كاري مدراس (السفينة) و أخلط المزيج في البيض.
٣) أضف عصارة الليمون مالخل.
٤) أسكب المزيج على مقلاة / قدر منسب ثم ضعه على سطح ماء يغلي لمدة ١٠ دقاكق ثم حرك باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفاً.
٥) أخفق المزيج أعلاه في الحليب و الزبدة.

ملاحظة : تستطيع اعداد السلطات المتنوعة باستعمال الصلصات الحلوه و الحامضة.

السلطة الكانتونية من الجوز و الكركند

وقت الطهي ٢ ساعه * يكفي لعدد ٣ أشخاص

المكونات :

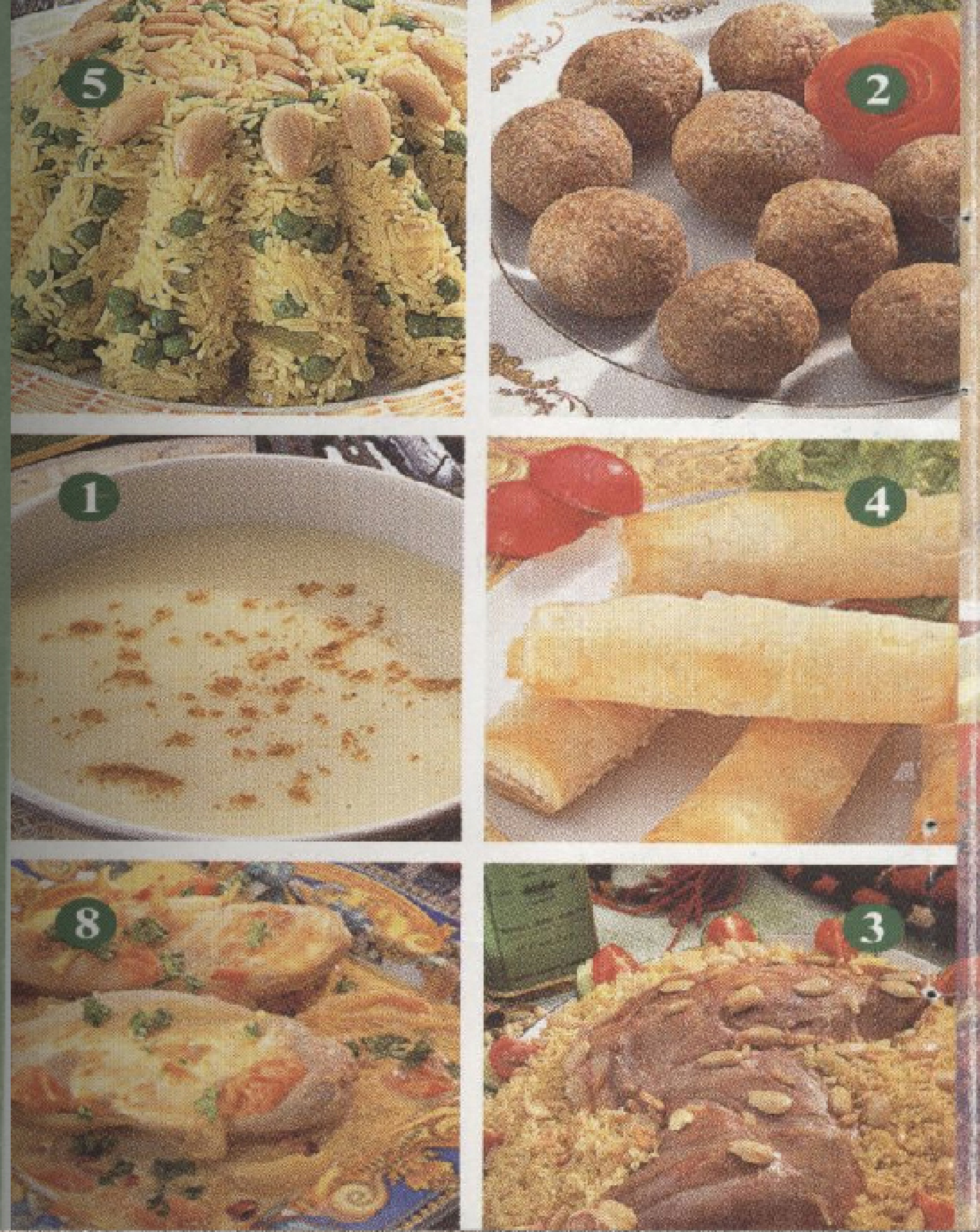
صلصة فول الصويا	١ ملعقة كبيرة
الجوز المقسوم الى جزكين	١ كوب
شراكح الكرفس	١ كوب
ماء الكستنا	١ كوب
برتقال المندرين	١ علبة
قطع كبيرة من الكركند	٣٠٠ غرام

طريقه الطهى :

١. تصهر ملعقة كبيرة من الزبده من الزبده على قدر مناسب ثم يضاف اليها صلصة فول الصويا والجوز، حرك بشدة على نار هادكة لمده ١٠ دقاكق حتى يتحمص الجوز جزكياً ينزل القدر من على النر ويترك ليبرد.

٢. تضاف كل من الكرفس البارد، ماء الكستنا، برتقال المندرين والكركند لبعضهما البعض وتسكب عليهم الصلصة الحلوة و الباردة للاحتفاظ بالمكونات جميعها حول الجوز.

٣. رتها على طبق كبير و زين بشراكح الليمون.


5
2
1
4
8
3


6
9
10
7